

心も身体もほっとあつたまる美味しいお鍋のシーズン到来！ 『太陽のマルシェ』11月のテーマは「マルシェ鍋」

～郷土料理「飛鳥鍋」やすき焼き鍋などがその場で食べられます！～
2016年11月12日(土)・13日(日) 東京都 勝どきにて開催

太陽のマルシェ実行委員会は、日本最大級の「食べる・買う・学ぶ・体験」ができる新しい都市型マルシェ『太陽のマルシェ』(<http://www.timealive.jp>)を東京都中央区勝どきにて2016年11月12日(土)・13日(日)に開催します。

今回の『太陽のマルシェ』は「マルシェ鍋」がテーマになります。お鍋には欠かせないバラエティ豊かに取り揃えられた数々の秋野菜に加え、キッチンカー「マルシェ号」では、地元飲食店の「鶏関」と「こびき」が、それぞれマルシェで販売される食材を使った特別鍋料理を披露。肌寒くなってきた季節には、熱々な鍋料理が最高です！皆でワイワイと囲む鍋料理を是非お楽しみください！

こだわりの野菜やきのこ・鍋のベースを決める出汁、最後の〆の食材が鍋を更に美味しくします！

寒い季節の風物詩である「鍋」は、日本全国、北から南まで有名、無名を問わず数多く存在します。地元ならではの故郷の味や、我が家の秘伝、一家言ある鍋奉行など、誰も鍋にまつわるエピソードはお持ちのはず。『太陽のマルシェ』で買った食材を組み合わせ、自分だけのこだわりのオリジナル鍋を作るのも一興です！

～滋味豊かな、鍋にぴったりの秋野菜が各地から大集合～

千葉県佐倉市の「うしく農園」より、無農薬栽培や減農薬栽培を取り入れ、米ぬかを肥料として育てられた安心安全にこだわった美味しいミニ白菜や大根、キャベツが販売されます。



うしく農園

山梨県のみずがき山の麓に位置する「森の野菜 こまふぁーむ」は、落ち葉や木のチップなどの炭素質材を生そのまま畑に入れ、畑ごと発酵させる炭素循環農法で育てた、彩りがきれいな人参や、鍋の中でとろりとした食感と甘みが増す下仁田ネギを用意しました。



森の野菜 こまふぁーむ

茨城県守谷市のジーバナ農園は、「土地のもつ力」を大切にしながら、植物が力強く育つ環境をつくり、四季折々の野菜を育てています。今回は、ネギ、大根、春菊、白菜、カブ、かぼちゃ、さつまいも、小松菜などバラエティにとんだ野菜が勢ぞろい！



ジーバナ農園

～鍋の味を更に引き立てる出汁も購入できます！～

東京都の「コンファーム」は、あごだしをご用意しました。原材料には長崎県の焼きあごに、鹿児島県産の鰹節、北海道産の真昆布、長崎県産の煮干と椎茸がバランスよくミックスされています。酸化防止剤、化学調味料、香料、塩を一切加えていない、完全無添加の無漂白ペーパー使用の出汁パックです。美味しい本物の出汁が手軽に味わえます。



コンファーム
あご旨だし

鳥取県の「鳥取いわしや」は、昆布や鰹節と並ぶ和食の定番、椎茸を用意しました。椎茸本来の美味しい出汁を味わえる乾し椎茸を販売します。乾し椎茸のふっくらと甘い旨みが鍋の味を更に美味しくします。また、茶碗蒸しや高野豆腐の含め煮、汁物といった和食以外にも幅広く料理にお使いいただけます。



鳥取いわしや
わざわざ戻して食べたくなるしいたけ

～お鍋の最後のメはこれ！最高に美味しい鍋のメの食材を！～

千葉県匝瑳市の「風の丘農園」は、九十九里浜より吹く風によってミネラルがたっぷりな土壌で収穫されたそばや小麦をつかった、「風の丘そば」や「風の丘うどん」、「風の丘パスタ」、「風の丘ラーメン」を販売します。

最後までおいしく鍋を楽しむために、メの食材から選ぶのもいかがでしょうか？



風の丘農園
うどん乾麺

風の丘農園
そば

～キッチンカー「マルシェ号」で、地元飲食店がマルシェの食材を使った今回だけの限定メニューを提供！～

太陽のマルシェに出店しているワタナベファームの平飼卵。実は地元飲食店で味わう事が出来ます。今月はその飲食店のうち 2 店舗から、特別鍋メニューを日替わりで皆様にお届けします！

こだわりの鮮度と旨みにこだわった地鶏をお楽しみいただける中央区の鶏料理店『鶏関(とりどき)』より、自慢の地鶏と『太陽のマルシェ』で販売する野菜や卵を使った、すき焼き親子鍋が登場します。滋味あふれる鍋料理を是非味わってみては如何でしょうか？親子鍋だけに、ファミリーで食べるのもオススメです！

その他、平飼いの環境で採卵された、有精卵「あかり」や国産鶏の卵「こはる」の 2 種類の卵を使った出し巻き卵も、ちょっとしたおつまみメニューとしてご用意しています。



鶏関 すき焼き親子鍋



鶏関 だし巻き卵

銀座・木挽町通りに店を構えて 60 余年にわたる老舗の和食料理店『こびき』は、奈良地方の郷土料理「飛鳥鍋」を提供。「飛鳥鍋」は、牛乳ベースの出汁で鶏肉を煮込んだ奈良県飛鳥地方の郷土鍋料理です。『ワタナベファーム』の卵のコクと相性バッチリの「飛鳥鍋」をご用意します。

どちらも、今回のマルシェでしか食べられない期間限定のスペシャルメニューです！

※鶏関は 12 日(土)、銀座こびきは 13 日(日)の出店になります。

「太陽のマルシェ」概要

- ◆開催日程 : 2016年11月12日(土)、13日(日)
※毎月第2土曜日・日曜日に開催。
- ◆営業時間 : 10:00～16:00
※10:00～17:00(4～9月)
※雨天決行。荒天時は中止の場合があります。
※中止時は特設サイト(<http://www.timealive.jp>)内でご連絡します。
- ◆開催場所 : 月島第二児童公園(中央区勝どき 1-9-8)
- ◆アクセス : 都営地下鉄大江戸線『勝どき』駅下車 A4a 出口、A4b 出口すぐ
※プレス受付は会場内運営本部横に用意しております。
- ◆出店者 : 全国から約100店舗の出店
- ◆スペシャルテーマ : 「マルシェ鍋」
- ◆主催 : 太陽のマルシェ実行委員会
- ◆後援 : 中央区
- ◆協賛 : 三井不動産レジデンシャル株式会社
- ◆協力 : 勝どき・豊海連合町会
- ◆想定来場者数 : 延べ約2万人(2日間計)
- ◆注意事項 : 出店者へのご取材も可能です。ご希望の場合は、事前にご連絡いただけますようお願い申し上げます。一般のお客様へのご取材は、各社様の責任において実施いただけますようお願いいたします。

太陽のマルシェとは

湾岸エリアの活性化を目的の一つとして、2013年9月より毎月第2土曜日・日曜日に定期開催しています。毎回約100店舗の出店と約2万人の来場者で盛り上がり、定期開催型のマルシェとして東京湾岸エリア・勝どきに根付いています。

<WANGAN ACTION とは>

「住んでからもお客様に幸せを届ける」をテーマに、マンションというハード面だけではなく、「豊かな時間」「豊かな心」というソフト面も同時に提供する事業を推進します。さらに、新しい事業領域に挑戦し、エリア全体を面で捉え、湾岸エリアの地域活性化に貢献して行きます。また、住民が一体となったコミュニティ形成を図り、住み続けたい街にするために、「食」「スポーツ」「アート」「教育」「音楽」などの幅広い分野において、住民が楽しみを体験・共有できる様々な活動を支援する三井不動産レジデンシャルの取り組みです。

※Yokohama Kitanaka Marche／横浜北仲マルシェについて

横浜の中でも歴史のある「関内地区」と、新しい街である「みなとみらい21地区」が接する北仲通北地区でも『太陽のマルシェ』が展開中です。Yokohama Kitanaka Marche／横浜北仲マルシェは毎月第3土曜日・日曜日に開催しています。地元神奈川はもちろん、全国各地からの出店者がオススメ品を販売します。

2016年11月19日(土)、20日(日)の10:00～16:00迄、北仲通北第二公園＋水際プロムナード他にて、Yokohama Kitanaka Marche／横浜北仲マルシェを開催します。

11月のテーマは、「横浜北仲マルシェ1周年！マルシェの大感謝祭」として、様々なイベントをご用意しています。

H P: <http://www.yokohama-kitanaka-marche.jp/>

facebook: <https://www.facebook.com/yokohamakitanakamarche/>

【本件に関するお問い合わせ】

太陽のマルシェ PR事務局(ブラップジャパン内) 担当:伊藤・有迫

Tel: 03-4580-9153 Fax: 03-4580-9155 E-mail: wanganact@ml.prap.co.jp